



ANKARA GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜğÜ

ANKARA - 2018



BASKI

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
Eğitim Yayın ve Yayınlar Dairesi Başkanlığı
İvedik Caddesi Bankacılar Sokak No.10
Yenimahalle / ANKARA
Telefon: +90 312 315 65 55
Faks : +90 312 344 81 40

KAPAK TASARIM

Nuray KİNSİZ

GRAFİK TASARIM VE DİZGİ

Nuray KİNSİZ

FOTOĞRAFLAR

Şule KOKEY - Taner Deniz UĞRAŞ



ÖNSÖZ

Günümüzde toplumların en büyük gereksinimi sağlıklı ve güvenilir gıdadır. Güvenilir gıda besleyici değerini kaybetmemiş fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeler açısından temiz ve bozulmamış gıdalar olarak tanımlanmaktadır.

Gıda ürünleri sağlığımızı en kolay etkileyecek etmenlerin başında gelmektedir. Birçok tehlike, gıda güvenliğini tehdit etmekte ve gıdaların sağlığımızı bozan unsurlar haline gelmesine neden olmaktadır.

Tüketici talepleri, ticari kurallar ve gıda ile ilgili yasalar gıda sektörünü gıda güvenliği sistemini kurmak zorunda bırakmaktadır.

Gıda güvenliği zincirinde “tarladan sofraya kadar” olan tüm aşamaların izlenebilirliğinin sağlanması gerekmektedir.

5996 sayılı ‘Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu’ 5977 sayılı ‘Biyogüvenlik Kanunu’ 1380 sayılı ‘Su

Ürünleri Kanunu’na dayanılarak hazırlanan Yönetmelikler ‘Gıda ve Yemin Resmi Kontrolüne dair Yönetmelik’ Türk Gıda Kodeksi Ürün Tebliği gereği bitkisel ve hayvansal orijinli gıda ve yemin üretilmesi depolanması ve satış noktalarındaki denetim ve izlemeleri ile ithalat ve ihracata konu gıda, gıda ile temas eden her türlü madde ve malzemeler ile yemlerin güvenilirliği, hijyen ve kalite kriterlerine uygunluk değerlendirmeleri laboratuvar analizleri sonucu yapılmaktadır.

Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, 1976 yılında kurulmuş olup 639 sayılı Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı teşkilat ve görevleri hakkında Kanun Hükmünde Kararname ile Bakanlık Merkeze bağlı taşra teşkilatı kuruluşu olarak faaliyetlerini yürütmektedir.

Yıllar itibari ile hizmetlerini sürekli iyileştirerek geliştiren kurumumuzda, 2011 yılında hizmet kalitesinin ve standartının artırılması hedeflenerek Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi kapsamında modern hizmet binası projelendirilerek yatırım programında yer almıştır.

2013 yılında inşaatına başlanan hizmet binası 2016 yılında tamamlanmış olup; laboratuvar alanları, kapalı otoparkı, idari ofisleri, müştemilat alanı, sosyal tesis ve spor salonu, konferans salonu ve toplantı salonları ile toplam 23.517 m² de hizmet vermektedir.

Analiz sonuçlarının doğru, güvenilir ve hızlı olması anlayışı ile çalışmaların yürütüldüğü Kurumumuzda fiziki ve teknolojik altyapının yenilenmesi ve ileri teknoloji ürünü cihaz alet ekipmanların güçlendirilmesi ile birçok yeni analiz yapılabilir hale gelmiştir.

Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü Modern hizmet binasında ileri teknoloji ürünü cihaz alet ve ekipman ile konusunda uzman, güçlü personel alt yapısı ile Kurumsal hizmet anlayışının benimsendiği tarafsızlık, bağımsızlık, eşitlik, dürüstlük, gizlilik ve açık şeffaf hesap verilebilir ilkeler doğrultusunda sürekli kendini geliştiren, ulusal ve uluslararası düzeyde seminer, konferans, kongreler düzenleyen lider ve önder bir kuruluş olma hedefleri doğrultusunda faaliyetlerini yürütmekte olup aynı anlayışla hizmet vermeye devam edecektir.

Modern hizmet binasının Kurumumuza kazandırılmasında katkıları olan Bakanlığımız yetkililerine teşekkür eder, Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü’nün ülkemiz adına hayırlı hizmetler üretmesini dilerim.

Erol BULUT

ANKARA GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ

GÖREV ve FAALİYET ALANLARIMIZ

“5996 sayılı Veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanununa” dayanılarak hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Ürün Tebliğlerinde yer alan kriterler kapsamında kayıtlı ve onaylı işletme statüsünde üretim izni verilen işletmelerin üretim yerleri ve satış noktalarından Bakanlığımız tarafından yıllık denetim, izleme programları dahilinde alınan numuneler, ithalat ve ihracata konu bitkisel ve hayvansal ürünler ile Alo 174 gıda hattına ulaşan şikayetler sonucu İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri Denetçileri tarafından alınan numuneler güvenlik mühür numarası ile mühürlenerek uygun şartlarda Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerine teslim edilmektedir. Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerince teslim alınan numuneler analiz işlemleri sonucunda Türk Gıda Kodeksi ürün tebliğlerine göre uygunluk değerlendirmeleri Analiz Sonuç Raporlarında belirtilerek ilgili numunenin gönderildiği İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğüne Analiz Sonuç Raporları ulaştırılır. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün tüm işletmeleri izlediği ulusal yazılım “Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi” ne analiz sonuçları veri olarak kaydedilir. Analiz Sonuç Raporuna göre uygunsuzluk tespit edilen hususlar ile ilgili idari ve hukuki süreçler ise İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerince yürütülmektedir. 29.12.2011 tarih ve 28157 sayılı Resmi Gazete’ de yayımlanarak yürürlüğe giren “Gıda Kontrol

Laboratuvarlarının Kuruluş, Görev, Yetki ve Sorumlulukları ile Çalışma Usul ve Esaslarının Belirlenmesine Dair Yönetmelik” kapsamında, Bakanlık İl Müdürlüklerince ithalat, ihracat, denetim ve benzeri amaçlar için gönderilen numunelerin analizlerini, diğer kamu kurumlarından gönderilen numunelerde resmi istek analizlerini, üniversiteler gibi kurum ve kuruluşların, şahıs veya firmaların özel istek analizlerini, araştırma geliştirme ve proje analizlerini raporlarında belirtmek kaydı ile yapmaktadır.

Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünde, gıda güvenilirliğinin sağlanması, halk sağlığının korunması faaliyetleri kapsamında Gıda, Gıda Katkı Maddeleri, Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler, Yem ve Yem Katkı Maddeleri, Kullanma Suyu, Su Ürünleri ve Tesis Üretim Suyu numunelerinin Türk Gıda Kodeksi ürün tebliğlerinde ve ilgili mevzuatlarda belirtilen kriterlere göre fiziksel, kimyasal, katkı, kalıntı, mineral, mikotoksin, mikrobiyoloji, ambalaj, süt, yem, dioksin, orjin belirleme, histoloji ve genetiği değiştirilmiş organizma analizleri yapılmaktadır. Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü konusunda uzman güçlü personeli, uluslararası geçerliliği olan akredite metotları, ileri teknoloji ürünü cihaz alet ve ekipmanları ile hızlı, güvenilir analiz, kaliteli ve üstün hizmet anlayışı ile faaliyetlerini yürütmektedir.



1976-2017

TARİHÇE

Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü 03.06.1976 tarihinde mülga Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda İşleri Genel Müdürlüğü'ne bağlı Ankara Gıda Kontrol, Eğitim ve Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü olarak kurulmuştur. 12.08.1986 yılında, “Ankara Gıda Kontrol ve Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü” ile “Yem Kontrol ve Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü” birleştirilerek, “Ankara İl

Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü” olarak faaliyetine devam etmiştir.

03.06.2011 tarihli 639 sayılı “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname” kapsamında Bakanlık Merkeze Bağlı Taşra Teşkilatı Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü olarak faaliyetlerine devam etmektedir.



HIZLI VE GÜVENİLİR ANALİZ KALİTELİ VE ÜSTÜN HİZMET

MODERN HİZMET BİNAMIZ

1976 yılında kurulan Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü yıllar itibari ile hizmetlerini sürekli iyileştirerek geliştirmiş, 2011 yılında hizmet kalitesinin ve standardının artırılması hedeflenerek Gıda Güvenliği ve Kontrol Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi kapsamında modern hizmet binası projelendirilerek yatırım programında yer almıştır.

Hazırlanan proje kapsamında 2012 yılında inşaat ihalesine çıkmıştır. 2013 yılında inşaatına başlanmıştır. 09.09.2016 tarihinde teslim alınmıştır.

14.01.2015 tarihli 29236 sayılı Resmi Gazete' ye göre 2015 yatırım programında Toplam Proje Bütçesi 42.880.000,00 TL (Kırk iki milyon sekiz yüz seksen bin) olarak yayınlanmıştır.

Kullanım alanı 4266 m² olan eski binamızdan

23.517 m² lik yeni hizmet binamıza taşınma süreci 29.09.2016 tarihinde başlamıştır. Yeni hizmet binamızın yaklaşık 13.000 m² si laboratuvarlar ve idari alanlar, 7000m² si 130 araçlık kapalı otopark, yaklaşık 3517 m² si de müşteriler alanı (Servis Alanları, Depolar, Sığınak, Toplantı Salonları ve Sosyal Tesis Alanları) oluşturmaktadır.

Proje bütçesinden 2016 yılında ayrılan

5.000.000 TL ve 2017 yılında ayrılan 5.000.000 TL ile Kurumun mevcut teknolojik alt yapısına ilave yeni analiz yöntemlerinin uygulanması için ileri teknoloji ürünü cihaz, alet ve ekipman tedarik edilerek kurumun teknolojik alt yapısı güçlendirilmiştir.

2018 bütçesinden ayrılan 2.800.000 TL ödenek ile Kurumun mevcut teknolojik alt yapısının güçlendirilmesine devam edilecektir.

HEDEFLERİMİZ

Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü görev yetki ve sorumlulukları çerçevesinde TS EN ISO/IEC 17025 standardına göre tarafsızlık, bağımsızlık, dürüstlük ve gizlilik ilkeleri içinde; uzman personeli ile uluslararası geçerliliği olan metot ve cihazları ile hızlı ve güvenilir analiz kaliteli ve üstün hizmet vermekte olup, kurumsal yönetim anlayışı ile Ulusal ve Uluslararası düzeyde proje üreten bilimsel çerçevede seminer, konferans ve kongreleri organize eden sürekli kendini geliştiren, lider ve önder bir kuruluş olmayı hedeflemektedir.



KALİTE YÖNETİM BİRİMİ

Kalite Yönetim Sisteminin 2003 yılında kurulduğu Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü; TS EN ISO/IEC 17025” Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yeterliliği için Genel Şartlar” standardına göre 2004 yılında akredite olan ilk kamu laboratuvarıdır.

Kalite Yönetim Birimi “Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yeterliliği İçin Genel Şartlar” TS EN ISO/IEC 17025 standardına ve/veya kılavuz standartlara göre kalite ile ilgili çalışmaların koordinasyonu ve izlenebilirliği ile yönetim sistemi politikalarının, hedeflerinin belirlenmesi ve yönetim sistemine ait dokümanların hazırlanmasının, uygulanmasının, güncelliğinin takibini sağlamaktadır.

Kalite Yönetim Birimi ayrıca Enformasyon, Denetim Planlama, Eğitim, Yayın ve Yayımlar, Proje Koordinasyon, Bilgi İşlem işlerinin yürütülmesi, Kamu Kuruluşları, Özel Sektör, Tüzel Kişiler ve Gerçek Kişilerin Müdürlüğümüz ile ilgili konularda bilgilendirilmesi ile görevlidir.

2004 yılında 5 analiz ile akreditasyon belgesi alan Kurumumuz 2017 yılı itibarı ile tüm birimlerinde toplam 139 analizde akreditedir.

Kalite Yönetim Birimi Ulusal ve uluslar arası gelişmeleri yakından takip ederek faaliyet alanımız ile ilgili kurumsal yönetim anlayışının hakim kılındığı kurum hedefleri doğrultusunda faaliyetlerini yürütmektedir.

Kurumumuz Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Laboratuvarları arasında Kalibrasyon Laboratuvar Birimi’ne sahip ilk laboratuvarıdır.

Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü tarafından araştırma yetkisi verilen Kurumumuzda toplam 67 adet proje yapılmış olup, Gıda ve Yem güvenliği konularında araştırma projelerinin hazırlanmasına ve yürütülmesine devam edilmektedir. Kurumumuzda bulunan 300 kişilik konferans salonu, çalıştay toplantı salonları ile yurt içi ve yurt dışından katılımcılara yönelik konferans, seminer, eğitim ve yayım programları düzenlenmektedir.



HİZMET BİRİMLERİ

Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü 17 ana hizmet birimi, Döner Sermaye İşletmesi, İdari Mali İşler, İç Kontrol ve Sivil Savunma Birimleri ile faaliyetlerini yürütmektedir. İdari, mali ve teknik hizmetler sınıfında toplam 171

personel hizmet vermektedir. Konusunda uzman, iç ve dış eğitimlerle sürekli kendisini geliştiren personelimiz ile önder ve lider kuruluş olma hedefleri doğrultusunda çalışılmaktadır.

TARLADAN SOFRAYA GÜVENİLİR GIDA



NUMUNE KABUL VE RAPOR DÜZENLEME BİRİMİ



Kurumumuza gelen numunelerin numune alma esaslarına göre uygunluğunu kontrol ederek kabulünü yapmak, numuneyi hazırlamak, talep edilen analizleri kayıt altına alarak ilgili laboratuvar birimlerine sevkini yapmak ve laboratuvardan gelen analiz sonuçlarını raporlandırma görevlerini yürütmektedir.

Ayrıca, Birimimiz numunelerle ilgili kurum ve kuruluşlarla resmi yazışmaları yapmak, numune ve numunenin analiz raporları ile ilgili kurum, kuruluş ve firma yetkililerini numunenin analiz aşamaları ve rapor süreçleri ile ilgili bilgilendirmektedir.



FİZİKSEL ANALİZ LABORATUVAR BİRİMİ



Fiziksel Analizler Laboratuvar Birimi gıda maddeleri ile gıdaların üretiminde kullanılan maddelerin ve kullanma suyu numuneleri analizlerinin Türk Gıda Kodeksi ürün tebliği ve ilgili mevzuatlarda yer alan kriterler kapsamında tat, renk, koku, görünüş, etiket ve gramaj gibi fiziksel özelliklerinin uygunluk analizlerinin ulusal ve uluslararası yöntemler ile (AOAC, ISO, TSE vs.) yapıldığı laboratuvar birimimizdir.

Ana Çalışma Konuları

Rutubet (Gıda), Kül, HCl'de Çözünmeyen Kül, Külde Alkalilik, pH, Briks, Kırılma İndisi, Yabancı Madde, Elek Analizleri, Ağırlık Kontrolü, Organoleptik Analizler vb.

Mevcut Cihazlar

Hassas Terazi, Kül Fırını, Refraktometre, Ph Metre, Sütte Donma Noktası Tayin Cihazı, Hektolitire Ölçüm Cihazı, Su Soğutmalı Öğütücü Değirmen, Vakum Pompası, Rutubet Tayin Cihazı, vb.



KİMYASAL ANALİZ LABORATUVAR BİRİMİ

Kimyasal Analiz Laboratuvar Biriminde gıdaların temel bileşen analizlerinin yanı sıra gıda maddelerinin işlenmesi ve depolanması sırasında yapılarında meydana gelen değişimler ile taklit ve tağşişe yönelik analizler yapılmaktadır.

Kimyasal Analizler Laboratuvar Biriminde gıda maddeleri ile gıdaların üretiminde kullanılan maddelerin ve kullanma suyu numunelerinin analizlerinde Türk Gıda Kodeksi ürün tebliği ve ilgili mevzuatlarda yer alan kriterler kapsamında ulusal ve uluslararası geçerliliği olan metotlar (TSE, ISO, AOAC, vb.) uygulanmaktadır.

Ana Çalışma Konuları

Yağ Asitleri Kompozisyonu, Sterol Kompozisyonu, ECN42 Farkı Analizi, Eritrodiol

ve Uvaol Analizi, Bitkisel Yağ Aranması, Alkol Analizleri, Şeker Türevleri (HPLC), Organik Asit Analizleri, Selüloz Tayini, Saponin Tayini, Serbest Yağ Asitliği, Polar Madde, Nişasta Miktar Tayini, Kafein, Formol Sayısı, Kullanma Suyu Analizleri, vb.

Mevcut Cihazlar

Gaz Kromatografi Cihazları (GC ve GC-MS), Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi Cihazı (HPLC), Ultra Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi Cihazı (UPLC), UV-VIS Spektrofotometre, Azot Altında Kurutma Cihazı, BOI cihazı, Ceketli Isıtıcı, Etüv, Evaporatör, Hassas Terazi, Homojenizatör, İletkenlikölçer, Isıtıcı Tabla, Kül Fırını, pHmetre, Polarimetre, Ultra Saf Su Cihazı, Ultrasonik Su Banyosu, vb.





KATKI ANALİZ

LABORATUVAR BİRİMİ

Katkı Analizleri Laboratuvar Biriminde gıda ve gıda katkı maddeleri ile yem ve yem katkı maddelerinde Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği ve ilgili mevzuatlarda yer alan kriterler kapsamında ulusal ve uluslararası geçerliliği olan metotlarla (ISO, AOAC, TSE, NMKL, vb.) analizler yapılmaktadır.

Ana Çalışma Konuları

Gıdalarda ve gıda takviyelerinde kullanılan katkı maddelerinin (koruyucu, renklendirici, tatlandırıcı, vb.) var-yok ve miktar analizleri, hammaddelerin saflık analizleri, balda, pekmezde, şekerde tağşiş (C4, C13) analizleri, gıda takviyelerinde bazı aktif madde (Sübitramin, Aloin, vb.), gıdalarda ve gıda takviyelerinde kullanılan boyaların (Para-red, Eritrosin, Sudan Boyaları, vb.) var-yok ve miktar analizleri, vb.

Mevcut Cihazlar

LC IMS Q TOF, Gaz Kromatografi Cihazı (GC-MS Head Space), LC-MS/MS, Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi Cihazı (HPLC), Ultra Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi Cihazı (UPLC), EA-IRMS, İyon Kromatografisi, Nano HPLC Q Exactive Plus Orbitrap, Amino Asit Analyzer, Hassas Terazî, Saf Su Cihazı, vb.



KALINTI ANALİZ

LABORATUVAR BİRİMİ



Bitki ilaçlamasında zararlıları ve hastalık etmenlerini yok etmek üzere kullanılan pestisitler, belirtilen miktarlardan fazla ya da hasat dönemine yakın kullanıldığında üründe kalır.

Bitkisel ürünlerde tarım ilaçlarının bulunabileceği en yüksek miktar "Türk Gıda Kodeksi Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği" nde belirlenmiştir.

Ana Çalışma Konuları

Kalıntı Analiz Laboratuvar Biriminde Pestisit Analizi (yaş meyve sebze, tahıl grubu, su, yem, çay, kahve, kakao, baharat ve bal) ile Naftalin Analizi (bal) yapılmaktadır. Sante/11945/2015 Gıda ve Yemde Pestisit Kalıntıları Analizi İçin Analitik Kalite Kontrol ve Metot Validasyonu Prosedürleri Rehber Dokümanına göre gıda için belirtilen ürün gruplarından yüksek su içerikli gıdalar ile yüksek asit ve yüksek su içerikli gıdalarda 535 pestisit etken madde çalışılmaktadır.

Mevcut Cihazlar

Likit Kromatografi Cihazı (LC-MS/MS), Gaz Kromatografi Cihazları (GC-MS/MS, GC-MS, GC-MS-LC-IC-Orbitrap Head Space ve GC-ECD), Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi Cihazı (HPLC), Hassas Terazi, vb.



MİKOTOKSİN ANALİZ

LABORATUVAR BİRİMİ



Mikotoksinler, gıda ve yem maddelerinde üreyebilen küflerin oluşturduğu sekonder fungal metabolitlerdir. Toksik metabolitler insan ve hayvan sağlığını tehdit etmelerinin yanısıra ekonomide de ciddi kayıplara neden olmaları sebebiyle üzerinde önemle durulan bir konudur.

Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği ve ilgili mevzuatlar kapsamında Mikotoksinlerin insan ve hayvan sağlığı açısından maksimum limitleri belirlenmiştir.

Ana Çalışma Konuları

LC-MS/MS ile Çoklu Toksin, Aflatoksin B1 ve Toplam Aflatoksin (B1+B2+G1+G2), Aflatoksin M1, Deoksinivalenol (DON), Fumonisin B1 ve B2 Tayini, Okratoksin A (OTA), Patulin, Zearalenon (ZON), Su Aktivitesi Tayini Analizleri, vb.

Mevcut Cihazlar

Likit Kromatografi Cihazı (LC-MS/MS), Otomatik Türevlendirilmiş RP-HPLC Prominence Cihazları, PCD'li RP-HPLC Cihazları, Hassas Teraziler, vb.



MİNERAL ANALİZ

LABORATUVAR BİRİMİ

Ağır metallerin insan sağlığı üzerine olan etkilerinin ortaya konulmasıyla birlikte belirli bir dozun üzerine çıktığında sağlık açısından tehlike oluşturabilecek Kurşun, Arsenik, Kadmiyum ve Civa gibi metallerin gıdalardaki düzeyi “Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği” kapsamında maksimum limitleri ile belirlenmiştir.

Ana Çalışma Konuları

Gıda Maddeleri ve Yemlerde belirlenen mineral maddelerinin, maksimum limitleri ICP-OES ve ICP-MS cihazları ile kantitatif olarak tespiti yapılmaktadır. Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinin 2014/2 Sayılı “Gıdalarda Pb, Cd, Hg, Sn, Seviyelerinin Resmi Kontrolü İçin Analiz Metodu Kriterleri Tebliği” ile “Yemlerde İstenmeyen Maddeler Hakkında Tebliğ” kapsamında gıda, yem ve yem katkıları ve su numunelerinde Pb, Cd, As, Hg, Sn, Zn, Fe, Ni, Cu, Se, Ca, Mg, Na, Al, Ag, K, P, Si, Cr, Mn, Co ve Toplam Ağır Metal (Pb cinsinden), Meyve Nektarlarında Meyve Pulp Oranı, Katkı Maddelerinde Toplam Ağır Metal (Pb cinsinden) Analizleri, vb.

Mevcut Cihazlar

ICP-MS, ICP-OES, Mikrodalga Numune Hazırlama, Kül Fırını, Saf Su Sistemi, Hassas Terazi, Lyon Kromatografi / ICP-MS vb.



AMBALAJ ANALİZ LABORATUVAR BİRİMİ



Ambalaj Analiz Laboratuvar Biriminde temel olarak Plastik Esaslı Gıda Ambalaj Materyallerinin farklı gıda maddeleri ile olan etkileşimi incelenmekte olup oluşabilecek riskleri, ambalaj materyalinin gıdaya olan etkisini ve bu etkinin boyutlarının tespiti uluslararası geçerli olan metotlar ile yapılmaktadır.

Ana Çalışma Konuları

Plastik Esaslı Gıda ile Temas Eden Malzemelerin Yapı Tayini Analizi, Toplam Migrasyon Analizi, Ekstraksiyon Analizleri, Uçucu Madde Miktarı Analizi, Boya Geçirgenliği Analizi, Cam Esaslı Gıda ile Temas Eden Materyallerin Ani Sıcaklık Değişimine Dayanım Analizi, BPA Analizi, PP(Polipropilen) Malzemeden İmal Edilmiş Un Çuvallarında m² Ağırlığının Belirlenmesi, PP(Polipropilen) Malzemeden İmal Edilmiş Un Çuvallarında Atkı ve Çözümlü Sıklığının Belirlenmesi Analizleri, vb.

Mevcut Cihazlar

Gaz Kromatografi Cihazı(GC-MS), Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi Cihazı(HPLC), DSC, FT-IR Spektrofotometre, Sirkülasyonlu Etüv, Vakumlu Etüv, İnkübatör, Hassas Teraziler, Evaporatör, Çalkalamalı Su Banyosu, Saf Su Cihazı, Ceketli Isıtıcı, Isıtıcı Tabla, vb.



YEM ANALİZ

LABORATUVAR BİRİMİ



Yem Analizleri Laboratuvar Biriminde, piyasaya arz edilen yemlerin denetim ve kontrolüne ilişkin analizler “Yemin Resmi Kontrolü İçin Numune Alma ve Analiz Metodlarına Dair Yönetmelik” e göre yapılmaktadır.

Ana Çalışma Konuları

Yem Analizleri Laboratuvar Biriminde yemlerin resmi kontrolü için numune alma ve analiz metotlarına dair yönetmelik gereğince; AB Direktiflerinden EC 152/2009’da yayınlanmış olan temel besin maddesi bileşenleri analizleri yapılmaktadır.

Yem, yem maddelerinde bileşen analizleri (ham protein, ham yağ, ham selüloz, vb.), yem katkı maddelerinde vitamin analizleri, yemlik yağlarda yemlik yağ kriterleri ile ilgili analizler, yemlerde ve yem maddelerinde mikroskobik analizler, tüm gıdalarda ham protein tayini, vb.

Mevcut Cihazlar

Tam Otomatik Selüloz Cihazı, Tam Otomatik Protein Cihazı, Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi Cihazı (HPLC), Stereo Mikroskop, Değirmen, Etüv, Kül Fırını, Isıtıcı, Su Banyosu, Evaporatör, Hassas Terazi vb.



MOLEKÜLER BİYOLOJİ ANALİZ LABORATUVAR BİRİMİ



Bir canlı türüne başka bir canlı türünden gen aktarılması veya mevcut genetik yapıya müdahale edilmesi yoluyla yeni genetik özellikler kazandırılmasını sağlayan modern biyoteknoloji tekniklerine gen teknolojisi, gen teknolojisi kullanılarak doğal süreçler ile edinilmesi mümkün olmayan yeni özellikler kazandırılmış organizmalara da Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) adı verilmektedir.

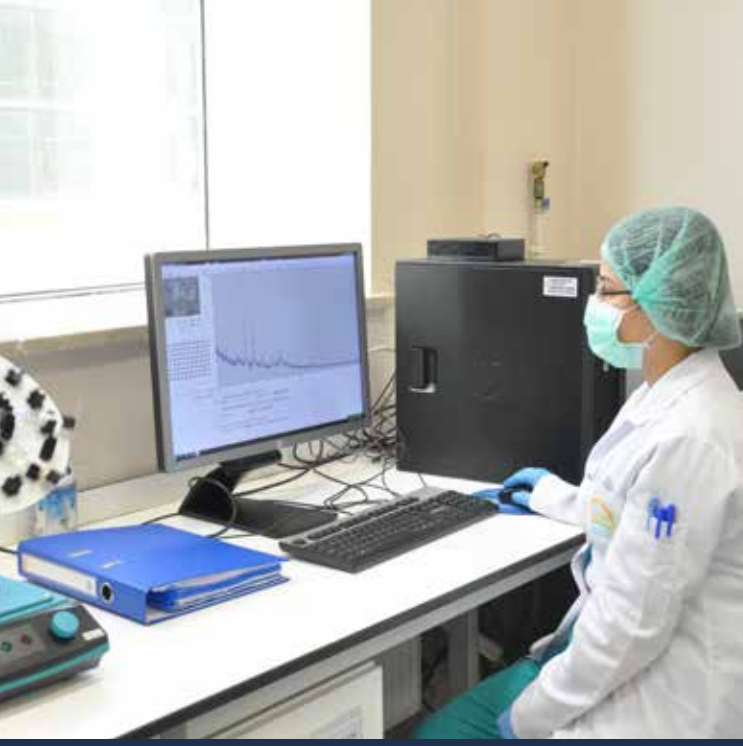
Kurumumuzun Moleküler Biyoloji Laboratuvar Birimi Avrupa Birliği GDO Laboratuvarları Ağı'nın (ENGL; European Network of GMO Laboratories) üyesi olup ISO Standartlarını temel alan EURL (Avrupa Birliği Referans Laboratuvarı) metotları ile hizmet vermektedir.

Ana Çalışma Konuları

5977 sayılı Biogüvenlik Kanunu kapsamında Birimimizde DNA tabanlı Real-time PCR metoduna dayalı gıda, yem ve tohum numunelerinde Bitki Spesifik Gen Analizleri, Tıp Belirleme ve Miktar Tayini analizleri yapılmaktadır.

Mevcut Cihazlar

RealTimePCRCihazları, Biyogüvenlik Kabini, Otomatik İzolasyon Cihazı, Nanodrop Spektrofotometre, Otomatik Pipetleme Cihazı, Tissuelyser, vb.



MİKROBİYOLOJİK ANALİZ

LABORATUVAR BİRİMİ

Gıda ve yem ürünlerinin üretimi, işlenmesi, saklanması ve tüketiciye ulaşana kadar geçen aşamalarda mikroorganizma bulaşmaları ile oluşan mikroorganizmalar üründe bozulma veya tüketicilerde gıda kökenli hastalık ve zehirlenmelere kadar yol açabilen sorunlara neden olmaktadır.

Ana Çalışma Konuları

Mikrobiyolojik Analizler Laboratuvar Birimi olarak gıda, yem ve kullanmasuyunumunelerinde "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği" ne göre mikrobiyolojik analizler uluslararası geçerli metotlarla yapılmaktadır. Mezofilik aerobik bakteri sayısı, Koliform, Fekal koliform, E. coli sayısı, Salmonella spp. Aranması, Kit ile Listeria monocytogenes Aranması, Hızlı Yöntem ile Listeria

monocytogenes Aranması, Hızlı Yöntem ile Salmonella spp. Aranması, Hızlı Yöntem ile E. coli O157 Aranması, Aerobik Koloni Sayımı, Bacillus cereus Sayımı, Campylobacter spp. Aranması, Clostridium perfringens Sayımı, Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii) Aranması, E. coli Sayımı (Katı Agarda), E. coli Sayımı (EMS), E. coli O157 Aranması, Enterobacteriaceae Sayımı, Koagülaz Pozitif Stafilokok Sayımı, Koliform Bakteri Sayımı, vb.

Mevcut Cihazlar

Molecular Detection System, Pathatrix, MALDI Biotyper, BAX System, Mini VIDAS, Otoklav, İnkübatör, Laminar air flow Kabin, , Biyogüvenlik Kabini, Hassas Terazî, Santrifüj, Saf Su Cihazı, pH metre, Mikroalga Fırın, Su Banyosu, vb.



HİSTOLOJİK ANALİZ LABORATUVAR BİRİMİ



Et ve et ürünlerinde yabancı dokuyu tayini, numunelerden hazırlanan preparatların ışık mikroskobu ile incelenmesine histolojik muayene denir.

Histolojik Analizler Laboratuvar Biriminde et ve et ürünleri mevzuatının sınırlandırdığı taklit ve taşıma esas yabancı doku ve iç organ katılıp katılmadığı durumu tespit edilmektedir.

Histolojik Analizler Laboratuvar Birimi Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü 09/09/2016 tarihli oluru ile kurulmuştur.

Ana Çalışma Konuları

Et ve Et Ürünleri ile Tür Tayini (DNA Microarray ve ELISA), Jelatinde Tür Tayini (DNA Microarray ve ELISA), Süt ve Süt Ürünlerinde Tür Tayini (DNA Microarray)

Et ve Et Ürünlerinde Yabancı Doku Tayini (Histolojik analiz)

Mevcut Cihazlar

Thermal Cycler, ELISA Reader, Kuru Isıtıcı Blok, Microarray Cihazı, Doku Takip Cihazı, Otomatik Lam Boyama Cihazı, Doku Gömme Cihazı, Soğutucu Tabla, İkili Eğitim Ataçmanlı Mikroskop, Dijital Görüntüleme Sistemi, Mikrotom, Su Banyosu, Biyogüvenlik Kabini, Hassas Teraziler, Santrifüj, vb.



SÜT ANALİZLERİ

LABORATUVAR BİRİMİ



Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü ile Türkiye Damızlık Sığır Yetiştiricileri Merkez Birliği arasında 09.06.2011 tarihinde imzalanan Damızlık Döl verimi kaydı protokolü kapsamında 25.05.2013 tarihinde açılmış olup 10.09.2013 tarihinden itibaren çiğ inek sütü numunelerinde analizlere başlanmıştır.

Ana Çalışma Konuları

Fossomatic cihazı ile Damızlık Yetiştiriciler Birliğinin üyelerinden sağlanan süt numunelerinde analiz faaliyetlerini yürütmektedir. Yağ, Ham Protein, Laktoz, Toplam Kuru Madde, Somatik Hücre, Üre, Yağsız Kuru Madde, Gerçek Protein, Bütirik Asit, Aseton, Donma Noktası, Dansite.

Mevcut Cihazlar

Fossomatic Cihazı



KALİBRASYON LABORATUVAR BİRİMİ

Belirli koşullar altında doğruluğu bilinen bir referans ölçüm standardı (Etalon) veya ölçüm sistemini kullanarak doğruluğu aranan diğer bir standart veya test/ölçü aleti ya da sistemin doğruluğunun ölçülmesi, sapmalarının belirlenmesi ve rapor edilme işlemine kalibrasyon denir.

Ana Çalışma Konuları

Deney ve Kalibrasyon Laboratuvarlarının Yeterliliği için Genel Şartları içeren TS EN ISO/IEC 17025” standardının öngördüğü ve akreditasyon şartlarının sağlandığı, ölçüm doğruluk ve güvenliği için gerekli olan alet ve ekipmanların kalibrasyonları yapılmaktadır.

Hacim Kalibrasyonu (Cam Malzemeler ve 1 µl - 5000 µl arasında Pistonlu Pipet Kalibrasyonu), Terazi Kalibrasyonu (5000 g a kadar E2 ve F1 kütle setleriyle) ve Sıcaklık Kalibrasyonu (Etüv, inkübatör, buzdolabı ve derin dondurucularda -20°C ile 200°C aralığında)

Mevcut Cihazlar

İklimlendirme Cihazı, Kalibrasyon Banyosu, Data Loger, Multimetre, Referans Termometre, Sıcaklık Nem Ölçer, Sıcaklık Nem Basınç Ölçer, Infrared Termometre, Kütle seti E2, Kütle seti F1, Hassas Terazi, vb.



DIOKSİN ANALİZ LABORATUVAR BİRİMİ

Dioksin, klor veya brom içeren endüstriyel boyutlu üretimlerde kimyasal bir kontaminant olarak veya klor varlığında, organik bir maddenin yanması sonucu oluşur.

Gıda maddeleri içinde dioksin açısından en riskli gruplar olarak su ürünleri, süt ve ürünleri, et ve ürünleri, yumurta, bitkisel yağlar sayılabilir. Ancak bütün bu ürün gruplarına etki eden yem ve yem katkı maddelerinin önemi de çok büyüktür.

Gıdalarda Dioksin Analizi ilk kez Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünde yapılmaya başlanmıştır.

Ana Çalışma Konuları

Gıda ve yem örneklerinde dioksinler, furanlar ve dioksin benzeri PCB'ler, vb.

İşinlanmış Gıda Analizleri

Mevcut Cihazlar

Elektron Spin Rezonans (ESR),
Thermoluminescence (TL)

ORJİN BELİRLEME LABORATUVAR BİRİMİ

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre Coğrafi İşaret; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla coğrafi kaynağının bulunduğu bölge, coğrafi sınırları belirlenmiş özel yöre veya istisnai durumlarda ülke adı ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren menşei adını ve mahreç işaretini ifade eder.

Orijin Belirleme Laboratuvar Birimi Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü 09/09/2016 tarihli

olarak kurulmuştur. Orijin analizlerine esas cihaz alet ve ekipmanların tedarik süreci devam etmektedir.

Ana Çalışma Konuları

Ürün Profillendirme ve Kimliklendirme



İÇ KONTROL BİRİMİ

“5018 sayılı Kamu Mali Yönetimi ve Kontrol Kanunu” na dayanarak kurulan İç Kontrol Sisteminin Müdürlüğümüz de işletilmesini ve sürekliliğini amaçlayan birimdir.
İç Kontrol Birimi; yönetimin İç Kontrol sistemine yönelik çalışmalarının etkinliğinin ve verimliliğinin artırılması, gerekli hazırlıkların yapılarak ilgili faaliyetlerin planlanması, koordine edilip denetlenmesi ve sonuçların yönetime rapor edilmesini sağlamakla görevlidir.



İDARİ MALİ İŞLER BİRİMİ

İdari ve Mali İşler Birimi; Kurumumuz ihtiyaçlarının tedarik edildiği satın alma, personel maaş ve yolluklar, idari evraklar, personel özlük, evrak kayıt, atölye, arşiv, ulaştırma hizmetleri ve temizlik işleri faaliyetlerinin yürütülmesi ile fiziki altyapının iyileştirilmesi, bakım onarım faaliyetleri, lojistik destek ünitelerinin, sosyal faaliyet alanlarının koordinasyon ve faaliyetlerini yürütmekle görevlidir.

DÖNER SERMAYE SAYMANLIĞI

“969 Sayılı Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’nın Merkez ve Taşra Kuruluşlarına Döner Sermaye Verilmesi Hakkında Kanun” la kurulan Döner Sermaye İşletmemiz;
Gelir ve alacakların tahsili, giderlerin ve borçların hak sahiplerine ödenmesi, para ve parayla ifade edilebilen değerler ile emanetlerin alınması, saklanması, ilgililere verilmesi, gönderilmesi ve diğer tüm malî işlemlerin kayıtlarının yapılması ve raporlanması işlemleri ile birlikte taşınır mal işlemleri görevlerini yürütmektedir.

SİVİL SAVUNMA AMİRLİĞİ

Sivil Savunma Amirliği; her türlü saldırıya karşı ve faaliyetleri kapsamında tehlike arz eden risklerin tanımlanması, kurumun can ve mal kaybı ile ilgili yürütülen faaliyetlerin kayıtlandırılması, koruyucu ve kurtarıcı tedbirlerin alınması ve faaliyetlerin uygulanması görevlerini yürütmektedir.



ETKİNLİKLER

TOPLANTILAR VE SEMİNERLER



IPA projesi kapsamında Macaristan ve Fransa'dan katılan heyetle yapılan toplantı



Türkmenistan heyetinin kurum ziyareti

ETKİNLİKLER

AKTİVİTELER



KADINLAR GÜNÜ ETKİNLİĞİ



FUTBOL MÜSABAKASI



GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE MÜDÜRLERİMİZ

YAKIN ZAMANDA KAYBETTİKLERİMİZ

Erol BULUT	25.08.2015	-
Dr.Osman İNAY	2013	-	2015
Berrin YERLİKAYA	2012	-	2013
Dr.Edibe Nurzen BOZKURT	2006	-	2012
Hasan Hüseyin BAYRAM	1999	-	2006
Ahmet KAVAK	1997	-	1999
Süreyya YÜKSEL	1994	-	1997
Şekip KESER	1991	-	1994
Doç.Dr.Uğur BÜYÜKBURÇ	1988	-	1991
Neriman EĞRİÇAYIR	1976	-	1988



Berrin YERLİKAYA
1967-2016



Ali AYGÜL
1967-2016

Uluslararası Akredite Kuruluş

Ar-Ge Projelendirme İnovatif Düşünce

TÜRK AKREDİTASYON KURUMU 

AKREDİTASYON SERTİFİKASI

Deney Laboratuvarı olarak faaliyet gösteren,

**T.C. GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI ANKARA GIDA
KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ**

Şehit Cem Ersever Cad. No:11/B Yenimahalle 06170 ANKARA / TÜRKİYE

TÜRKAK tarafından yapılan denetim sonucunda TS EN ISO/IEC 17025:2012 Standardına göre Ek'te yer alan kapsamlarda akredite edilmiştir.

Akreditasyon No : AB-0025-T
Akreditasyon Tarihi : 28 Haziran 2004
Revizyon Tarihi / No : 26 Mayıs 2017 / 012

Bu Sertifika, yukarıda açık adı ve adresi yazılı Kuruluşun TS EN ISO/IEC 17025:2012 Standardına, ilgili Yönetmelik ve Tebliğlere uygunluğunu sürdürmesi halinde , 25 Mayıs 2021 tarihine kadar geçerlidir.

 
Dr. H. İbrahim ÇETİN
Genel Sekreter

Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) ISO/IEC 17025 alanında Avrupa Akreditasyon Birliği (EA) ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile çok taraflı anlaşma (MLA/MRA) imzalamıştır.

F701-040 +90 312 410 82 00 - www.turkak.org.tr



T.C.
GIDA TARIM VE HAYVANCILIK
BAKANLIĞI

ANKARA GIDA KONTROL LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜ



Daha Detaylı Bilgi İçin <http://gidalab.tarim.gov.tr/ankara>

